

Museu ReArte apresenta mostra de cinema dedicada a trilhas sonoras e oficina de produção musical

Programação do Ponto MIS conecta o audiovisual à realidade dos novos criadores



Com direção de Laís Bodanzky, musical brasileiro “Chega de Saudade” proporciona um mergulho sensível e rítmico que se passa dentro de um tradicional salão de baile de São Paulo | Divulgação

O Ponto MIS - Museu ReArte apresenta, durante o mês de junho, uma programação cultural imperdível para os amantes do cinema, da música e da tecnologia. Com o tema "A Arte da Trilha Sonora", o público poderá conferir uma mostra de cinema com exibições gratuitas às quartas-feiras e participar de uma oficina prática voltada à criação musical para o audiovisual. As sessões de cinema acontecem nos dias 10, 17 e 24 de junho, sempre às 19h. Já no dia 12 de junho (sexta-feira), o produtor musical e arranjador Anderson Zeule ministra a oficina inédita "Produção de Trilhas Sonoras para Audiovisual". As inscrições devem ser feitas pela internet (QR Code disponível ao final da matéria).

A mostra de cinema

A curadoria deste mês foi desenhada para mostrar como a música manipula as emoções, dita o ritmo e, muitas vezes, substitui as próprias palavras no cinema. No dia 10, véspera da oficina, o público confere o clássico do expressionismo alemão “O Gabinete do Dr. Caligari”, um exemplo histórico de como o som constrói o suspense na tela. Já no dia 17, é a vez do clássico noir “Pacto de Sangue” detalhar o uso das grandes orquestrações dramáticas. Fechando o mês, no dia 24, “Chega de Saudade” traz a malandragem e o ritmo dos bailes de salão paulistanos em uma aula de mixagem e som ambiente. Vale lembrar que todas as

sessões e a oficina são gratuitas e ocorrerão no Museu ReArte / Ponto MIS Serra Negra, localizado na Rua São Vicente de Paulo, número 108, Loteamento Jardim Sol Nascente, Serra Negra-SP. Os ingressos podem ser reservados pelo telefone: (11) 9.8294-6468 (WhatsApp), ou pela internet, por meio do QR Code:



Dia dos namorados no A Maná Restaurante e na MUV Café tem programação especial

Entre as atrações estão receitas contemporâneas elaboradas com café especial

O restaurante A Maná e o MUV Café promovem uma programação especial para casais de todo o Circuito das Águas Paulista em comemoração ao Dia dos Namorados, em Socorro (SP). O evento acontece na próxima sexta-feira, 12 de junho.

A celebração será marcada por um menu exclusivo, com pratos e receitas elaborados a partir de ingredientes típicos da região, combinados ao toque da culinária nordestina do chef Edson Faustino. Com raízes em um dos territórios mais emblemáticos da gastronomia brasileira, o chef traz na bagagem experiências ao lado de nomes consagrados da cozinha nacional, como Helena Rizzo (Maní e MasterChef).“A experiência no A Maná este ano será diferenciada, tanto pelo aspecto dos pratos, como pela recepção, com uma ampla carta de vi-

inhos que harmonizam com as receitas preparadas para a ocasião, como o Passione, um creme de burrata servido com presunto di Parma, na entrada, e os pratos principais, podendo ser o salmão grelhado com arroz negro; o gnocci Fiorentina, finalizado com straciatella de queijo; ou o inesquecível e exclusivo Due-to, espaguete com filé mignon finalizado com café especial e toque de vinho”, comenta Edson Faustino.

Café como aliado dos pratos

Uma das principais atrações da noite serão os pratos elaborados com café, assinatura em um dueto de Edson Faustino e Jesse Zerlin, barista e um dos pioneiros da região quando o assunto são os preparos à base de cafés especiais. Além do Dueto, a

sobremesa também é uma criação com os grãos, como afirma Zerlin: “Pensamos muito em como surpreender nossos visitantes para esta noite, unindo a gastronomia contemporânea com cafés especiais produzidos no Circuito das Águas Paulista, que recentemente foi reconhecida com o selo da mais nova Indicação Geográfica do país. Para isso, trouxemos o Tiramisu, que é uma sobremesa clássica italiana à base de café, mas com toque especial da casa”, diz.

O restaurante A Maná e a MUV Café estão no segundo piso do Jardim Moda Shopping de Socorro, localizado à Rua Deputado Antônio Silvio Cunha Bueno, número 3230, em frente ao Parque da Cidade. Mais informações e reservas pelo Instagram: @a_mana.restaurante e @muv.cafe.



Festa Junina do SNEC acontece no dia 26 de junho

Comidas e bebidas típicas, danças, brincadeiras e música ao vivo fazem parte da festa



Evento tem entrada franca, e acontece no Ginásio Poliesportivo do Clube | Assessoria de Imprensa SNEC

O Serra Negra Esporte Clube (SNEC) anunciou em suas redes sociais a data de sua tradicional Festa Junina, que será realizada, neste ano, no dia 26 de junho (sexta-feira), reunindo associados e visitantes, com entrada franca para todas as pessoas. O evento acontece no Ginásio Poliesportivo do Clube. Além de comidas e bebidas

típicas, danças e brincadeiras sempre presentes na ocasião, a festa traz também muita música ao vivo. Segundo a diretoria da entidade, a atração deste ano será anunciada em breve. Os organizadores afirmam ainda que o evento será importante para, mais uma vez, “reunir os amantes das festas juninas em um momento de celebração comunitário”.

Serviço

Festa Junina do SNEC
Data: 26 de junho (sexta-feira)
Horário: A partir das 17h30
Local: Ginásio Poliesportivo do SNEC

Endereço: Rua José Oscar Bruschini da Silveira, número 186, Jardim Yara
Entrada franca

Dia de Campo vai apresentar tecnologias e manejo para a produção de leite a pasto em Serra Negra

Evento promovido pela CATI acontece no dia 11 de junho e reunirá produtores, técnicos e interessados no setor leiteiro

Produtores rurais, técnicos e profissionais ligados ao agronegócio terão a oportunidade de participar do Dia de Campo - Produção de Leite a Pasto, que será realizado no dia 11 de junho de 2026, das 9h às 14h, na Fazenda Nata da Serra, localizada no Bairro da Serra. As inscrições podem ser realizadas pela internet (QR Code ao final da matéria).

A iniciativa é organizada pela CATI (Coordenadoria de Assistência Técnica Integral), ligada à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, com o objetivo de apresentar tecnologias, práticas de manejo e estratégias para aumentar a produtividade e a qualidade do leite produzido em sistemas de pastagem.

Durante o evento, os participantes percorrerão diferentes estações temáticas, onde especialistas abordarão assuntos fundamentais para o desenvolvimento da atividade leiteira. Entre os temas programados estão:

Estação 1: Apresentação da propriedade;

Estação 2: Manejo de pastagens;

Estação 3: Recurso genético para produção a pasto;

Estação 4: CATI Leite e sobressemeadura em pastagens;

Estação 5: Utilização de produtos biológicos e drones;

Estação 6: Qualidade do leite.

“Este será um encontro bastante técnico, para especialistas, profissionais e demais interessados no setor agrícola que desejam ampliar seu conhecimento em relação à produção de leite a pasto”, afirma Ricardo Schiavinato, engenheiro agrônomo e proprietário da fazenda. Segundo ele, o manejo do gado apresenta resultados melhores para o consumidor: “Não apenas pelo sabor e pela textura do leite, mas principalmente pela qualidade apresentada na xicara, com maiores percentuais de Ômega 3, betacaroteno e Ácido Linoleico Conjugado, o famoso CLA. Muita gente acredita que a vaca gosta de ar-condicionado e música clássica. Nada contra essas duas ferramentas, que eu

também gosto bastante, mas a vaca é um animal, e deve ser tratada desta maneira. Ela gosta de mato e da exposição aos eventos da natureza. Isso além de impactar positivamente o seu bem-estar, também garante melhores resultados para o leite que produz”, defende Schiavinato.

De acordo com os organizadores, o evento promove a troca de experiências e a difusão de conhecimentos técnicos que contribuam para a modernização da pecuária leiteira, incentivando práticas sustentáveis e o uso de novas tecnologias no campo.

Os interessados em participar podem preencher o formulário online, por meio do QR Code:



Fazenda Nata da Serra, no Bairro da Serra, recebe o evento técnico na próxima semana | Ibraim Gustavo